



Concours de recrutement du second degré

Rapport de jury

Concours : CAPLP externe

Section : Hôtellerie Restauration
Option « Service et commercialisation »

Session 2019

Rapport de jury
Alain HENRIET, IGEN Économie Gestion, Président
Lucette POLETTI, IEN, Vice-Présidente

SOMMAIRE

1/ Présentation de la session 2019

Statistiques générales.....	page 3
-----------------------------	--------

2/ L'admissibilité

2.1. Épreuve de technologie professionnelle	
2.1.1 Définition de l'épreuve.....	page 4
2.1.2 Analyse de la session 2019.....	page 4
2.2. Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale	
2.2.1 Définition de l'épreuve.....	page 8
2.2.2 Analyse de la session 2019.....	page 8

3/ L'admission

3.1 Épreuve de mise en situation professionnelle	
3.1.1 Définition de l'épreuve.....	page 12
3.1.2 Analyse de la session 2019.....	page 12
3.2 Épreuve d'entretien à partir d'un dossier	
3.2.1 Définition de l'épreuve.....	page 16
3.2.2 Analyse de la session 2019	page 16
3.3 Recommandations générales.....	page 19

Annexe

Exemple de sujet pour l'épreuve de mise en situation professionnelle.....	page 20
---------------------------------------------------------------------------	---------

Présentation de la session 2019

Le concours externe de recrutement de professeurs de lycée professionnel en hôtellerie-restauration option « service et commercialisation » session de 2019 s'appuie sur la réglementation fixée par l'arrêté du 19 avril 2013.

Deux arrêtés (24 juillet 2013) portent modification des coefficients (partie admission).

L'ensemble des épreuves du concours vise à évaluer les capacités des candidats au regard des dimensions disciplinaires, scientifiques, techniques et professionnelles de l'acte d'enseigner et des situations d'enseignement.

N'hésitez pas à consulter les sites suivants :

<http://www.devenirenseignant.gouv.fr/pid33990/enseigner-dans-lycee-professionnel-caplp.html>

[http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=?cidTexte=JORFTEXT000027361617&dateTexte=&oldAction=rechJO&cat](http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=?cidTexte=JORFTEXT000027361617&dateTexte=&oldAction=rechJO&catégorieLien=id)

[http://www.education.gouv.fr/cid67058/session-2015-epreuves-des-concours-de-recrutement-des-personnels-enseignants-orientation-et-d-education.html#Concours_du CAPLP](http://www.education.gouv.fr/cid67058/session-2015-epreuves-des-concours-de-recrutement-des-personnels-enseignants-orientation-et-d-education.html#Concours_du_CAPLP)

	CAPLP	CAFEP
Nombre de postes	25	3
Nombre de candidats inscrits	336	53
Nombre de candidats présents (aux deux épreuves)	156	20
Nombre de candidats admissibles	57	7
Barre d'admissibilité (sur 20)	10,75	11,13
Nombre de présents à l'admission	51	7
Nombre de candidats admis	25	3
Barre d'admission	11,63	11,83

Commentaires

En CAPLP (concours public), le nombre de postes ouverts à la session 2019 a de nouveau baissé (passage de 40 postes en 2017, à 30 postes en 2018 et 25 en 2019). Le nombre de candidats n'ayant pas fléchi dans les mêmes proportions – mais on constate toujours un fort taux de déperdition entre les inscrits et les présents à l'admissibilité -, la « concurrence » a été plus vive et la barre d'admissibilité a progressé de plus de deux points (10,75 en 2019 alors qu'elle était de 8,65 en 2018). Les quelques défections à l'admission (essentiellement des candidats reçus au CAPET 2019) n'ont pas posé problème pour pourvoir tous les postes offerts avec une barre d'admission à 11,63 (soit deux points au-dessus de celle de 2018). Globalement, le « crû » de 2019 est de bonne qualité avec quelques performances remarquables (la meilleure moyenne à l'issue de l'admission approchant 17/20).

En CAFEP (contrats privés), les résultats globaux sont également satisfaisants ce qui a permis de pourvoir sans difficulté les 3 postes offerts avec une barre de 11,83.

1/ L'admissibilité

2.1 Épreuve de technologie professionnelle

2.1.1 Définition de l'épreuve

Durée : 5 heures – Coefficient 2

L'épreuve fait appel à des connaissances d'ordre général d'organisation, de technologie, de techniques d'utilisation et de transformation de produits et matières d'œuvre dans le contexte de l'hôtellerie et de la restauration.

Elle prend appui sur l'exploitation d'un dossier et traite de thèmes relatifs aux diverses formes d'exercice des activités effectuées dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, illustrés ou non par une documentation. Certains aspects des thèmes étudiés font l'objet d'une réflexion didactique et pédagogique en lien avec les diplômes dont la formation est dispensée en lycée professionnel.

Les connaissances mises en œuvre concernent la technologie de spécialité, les systèmes de distribution, leurs agencements et leurs équipements, le contrôle des activités, l'accueil, la vente, l'animation et la facturation.

En restauration, elles incluent en outre la sommellerie, l'organisation de réceptions et le bar. En hébergement, elles concernent les connaissances fondant les diplômes de la voie professionnelle.

Nota : le programme de référence du concours est celui des référentiels en vigueur dans les diplômes professionnels en lien avec l'hôtellerie-restauration (y compris le BTS MHR – management en hôtellerie-restauration).

2.1.2 Analyse de la session 2019

➤ Résultats de la session

Technologie professionnelle	CA/PLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	159	20
Moyenne des notes	8,69	8,34
Note la plus haute	16,5	14
Note la plus basse	1,5	2
Écart type	3,39	3,35

➤ Commentaires du jury

Le sujet de la session 2019 est disponible sur le site du ministère « Devenir enseignant » :

<http://www.devenirenseignant.gouv.fr/cid141323/sujets-rapports-des-jurys-caplp-2019.html>

Il est composé des dossiers suivants :

- Thème 1 : L'évolution des métiers de la salle
- Thème 2 : L'escapade gourmande
- Thème 3 : La valorisation des métiers de la salle

Thème 1 - L'évolution des métiers de la salle

► Objectifs

Le candidat doit :

- préparer une intervention présentant l'évolution des arts de la table. Pour cela, il doit sélectionner des diapositives illustrant l'intervention, les ordonner de manière cohérente et structurée, puis proposer des commentaires pour les diapositives sélectionnées ;
- rédiger les éléments de langage nécessaires à la préparation d'un discours réalisé par une personnalité.

Il doit ainsi :

- mettre en avant sa connaissance des arts de la table, apporter un éclairage intéressant sur le sujet,
- structurer une intervention (introduction, cohérence du déroulé, valorisation des thématiques retenues...),
- illustrer une intervention à l'aide d'un support numérique (capacité à exploiter des illustrations projetées en les enrichissant et ce, sans redondance),
- repérer dans un texte les principales informations, les exploiter et les enrichir,
- proposer des textes clairs utilisant un vocabulaire professionnel et adapté au public ciblé tout en témoignant d'une maîtrise irréprochable de la langue française,
- rédiger des éléments de langage pour un discours de manière structurée (propos liminaires, introduction, idées pertinentes, conclusion).

► Supports

Pour réaliser ce travail, le candidat dispose d'une planche de douze diapositives et de deux articles de presse.

Activités, observations et recommandations du jury

Activités demandées

Observations du jury

Copies valorisées

1.1 Préparer l'intervention sur « l'évolution des arts de la table au travers des siècles »

Certaines interventions auraient gagné à être rédigées de manière plus originale en proposant une accroche incitant à la lecture.
Certains candidats n'ont pas su sélectionner le bon nombre de diapositives et – ou les classer dans un ordre cohérent.

L'intervention devait pouvoir étayer un diaporama et s'insérer dans la présentation vidéo-projetée.
Certains candidats n'ont pas adapté leurs écrits à ces critères.

Certains candidats n'ont pas su correctement exploiter et compléter les informations de l'annexe.
Beaucoup de candidats ont seulement commenté les diapositives proposées, mais n'ont pas enrichi leur exposé par des informations complémentaires.

Le jury a apprécié :
- la chronologie judicieuse de certains candidats
- les introductions au choix des diapositives.

Les propositions synthétiques et structurées ont été appréciées.

Les copies proposant un ajout de connaissances personnelles se sont distinguées.

1.2 Proposer les éléments de langage pour un discours en s'aidant d'articles de presse

Il est précisé qu'une sélection d'éléments de langage était attendue, et non un discours global.

Le jury attendait une analyse des informations des annexes avec objectivité et pertinence pour en faire ressortir des points essentiels.

Au niveau de la forme :
- quelques candidats n'ont pas respecté les consignes notamment sur le nombre de lignes à rédiger,
- l'écriture n'est pas toujours soignée,
- des fautes de grammaire et de syntaxe sont à déplorer.

Certains candidats ont fait preuve d'un esprit de synthèse et d'une proposition structurée.

Les correcteurs ont apprécié les copies structurées proposant une introduction, des remerciements, un éventail de points à évoquer, des constats et des pistes d'ouverture.
Certains candidats ont mis en avant les métiers de la salle en les valorisant judicieusement ; cette démarche est un encouragement à se préparer à ce métier pour les jeunes entrant dans la profession.

Le jury a apprécié le respect des consignes, les textes soignés quant à la syntaxe, l'orthographe et la grammaire.

Thème 2 - L'escapade gourmande

► Objectifs :

Le candidat devait concevoir un carnet de voyage, créer des fiches « produit » et élaborer un questionnaire comparatif sur un produit hôtelier.

Pour cela, il devait :

- s'appuyer sur ses connaissances gastronomiques et culturelles afin de proposer un circuit touristique respectant l'itinéraire prévu et les exigences indiquées, valorisant le terroir notamment les produits marqueurs, aiguisant la curiosité et l'intérêt des élèves, encourageant leur culture,

- faire des propositions adaptées au support identifié (tablette),
- suggérer des activités pédagogiques, attractives, diversifiées, précises et réalisables,
- proposer des fiches « produit » structurées, pédagogiques, attractives et précises,
- valoriser les produits faisant l'objet des fiches « produit »,
- proposer un questionnaire permettant l'analyse des prestations et la comparaison des 3 hôtels ; la structure du document doit être transposable sur tablette.

► Supports

Pour réaliser ce travail, le candidat dispose du carnet de voyage partiellement rempli.

► Activités, observations et recommandations du jury

Activités demandées	Observations du jury	Copies valorisées
2.1 Concevoir les pages vides du carnet de voyage	<p>Les propositions manquent de précisions géographiques, gastronomiques et culturelles. Une mauvaise lecture du sujet ou un manque de connaissances a entraîné une confusion entre les propositions sur une région plutôt que sur une ville.</p> <p>Beaucoup de candidats n'ont pas respecté le cahier des charges notamment : - le téléchargement sur un support numérique, - la diversité des activités, - le respect du circuit imposé par le sujet.</p>	<p>Le jury a apprécié les copies ayant une belle diversité de propositions de visites et de produits marqueurs.</p> <p>Les copies valorisées proposaient : - des consignes précises, - une exploitation pédagogique d'activités variées et intéressantes, - la faisabilité du circuit proposé.</p>
2.2 Créer 2 fiches « produit »	<p>Plusieurs copies témoignent d'un manque de connaissances sur les produits imposés. Des candidats se sont limités à recopier les informations proposées dans les annexes du sujet.</p> <p>Certains formats proposés ne correspondaient pas aux attentes du sujet : supports non pédagogiques et non transférables sur tablette</p>	<p>Les supports pédagogiques, attractifs et précis, respectant le format demandé, ont été valorisés.</p>
2.3 Concevoir un questionnaire comparatif du produit hôtelier	<p>La construction du questionnaire n'a pas toujours permis la comparaison simultanée des trois structures hôtelières imposées. Les critères de qualité des prestations de l'hôtel n'apparaissaient pas clairement.</p> <p>La proposition du questionnaire et des critères devaient permettre une exploitation sur support numérique.</p>	<p>Le jury a apprécié les questionnaires structurés permettant une analyse comparative précise des structures et prestations.</p> <p>Ont été appréciées : - une syntaxe précise et exploitable sur tablette par des élèves - une variété dans les critères de positionnement</p>

Thème 3 - La valorisation des métiers de la salle

► Objectifs :

Le candidat doit élaborer le menu qui valorise de façon innovante les techniques de service de restaurant (toutes les étapes du périple gastronomique devront être représentées), compléter la fiche technique du cocktail proposé, citer deux éléments décoratifs pour chaque table en évoquant les étapes de l'escapade et proposer une procédure relative au tri de ces déchets.

Pour cela il doit :

- s'appuyer sur ses connaissances professionnelles afin de proposer 5 plats représentatifs de 5 villes étapes du parcours gastronomique, valoriser les produits marqueurs correspondants,
- veiller à proposer un menu dont le coût est en adéquation avec le prix proposé et la qualité adaptée au public visé,
- rédiger un argumentaire commercial valorisant ces plats,
- proposer une animation à l'aide d'une technique de salle innovante, valorisant le métier de serveur, adaptée au plat servi et justifier ce choix,
- suggérer un cocktail apéritif et indiquer les caractéristiques d'élaboration,
- proposer des boissons en accompagnement de chaque plat en veillant à respecter la ville étape correspondante, l'accord mets/vins, le prix du repas,
- présenter l'accord mets et boissons,

- proposer des éléments de décoration pour les 5 villes étapes de façon originale et sans répétition, en adéquation avec l'esprit d'une soirée de gala
- expliquer et sensibiliser à l'objectif du tri des déchets ; la procédure doit être pertinente et sa présentation accessible et attractive,
- expliquer ou schématiser le stockage et la destination des déchets dans le cadre de cette démarche.

► **Supports :**

Pour réaliser ce travail, le candidat dispose :

- d'un tableau à compléter proposant le menu, l'argumentaire, les vins et valorisant les techniques de restaurant,
- d'une fiche technique du cocktail à proposer.

► **Activités, observations et recommandations du jury :**

Activités demandées	Observations du jury	Copies valorisées
<p>3.1 Élaborer le menu qui valorisera, de façon innovante, les techniques de service du restaurant en remplissant le document 2 et compléter la fiche technique du cocktail classique proposé (document 3).</p>	<p>Le jury a regretté :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les propositions simplistes, - les plats en inadéquation avec le prix du menu, - les propositions peu originales, - les propositions non gastronomiques.. <p>Certaines techniques n'étaient pas conformes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - propositions peu innovantes et peu originales, - propositions sans techniques, - justifications non abordées. <p>L'argumentation commerciale n'a pas toujours été traitée. Certains argumentaires manquent de professionnalisme et de termes accrocheurs.</p> <p>Les propositions de boissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> - incohérentes avec l'étape traitée, - ne proposant pas un accord précis, adapté et justifié. <p>Des propositions du cocktail classique non adaptées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conformes aux recettes originales, - doses non respectées, - valorisation erronée, - argumentation commerciale proposée parfois imprécise et peu vendeuse, - méconnaissance du produit de base. 	<p>Le jury a apprécié les copies proposant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un menu gastronomique correspondant au prix demandé, - des propositions originales. <p>Les propositions de techniques variées, valorisantes, originales et justifiées ont été appréciées</p> <p>Le jury a apprécié les argumentations commerciales adaptées et attractives du plat principal.</p> <p>Certains candidats ont proposé et justifié des accords judicieux et adaptés à l'étape ciblée.</p> <p>Le jury a apprécié les copies proposant un cocktail classique conforme proposant un argumentaire vendeur.</p>
<p>3.2 Citer deux éléments décoratifs pour chaque table, évoquant les étapes de l'escapade.</p>	<p>Les propositions des éléments décoratifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non conformes quant au nombre attendu, - simplistes et/ou irréalistes, - peu ou pas en harmonie avec le thème. 	<p>Des éléments décoratifs originaux et en réel rapport avec les escapades gourmandes.</p>
<p>3.3 Proposer une procédure relative au tri des déchets.</p>	<p>Les propositions de procédure de tri non valorisées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les différents types de tris ne sont pas abordés, - pas de schéma explicatif, - pas de consignes ni d'encouragement pour le mettre en œuvre, - parfois hors sujet. 	<p>Le jury a apprécié :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des schémas bien structurés et bien argumentés, - une signalisation des couleurs de l'ensemble des types de tri, - des arguments convaincants pour encourager cette démarche.

☞ **Conseils et préconisations donnés aux candidats pour les sessions ultérieures**

Il convient de :

- Lire le sujet dans sa globalité.
- Argumenter et justifier ses propos.
- S'entraîner à être synthétique, précis et à se centrer sur l'essentiel.
- Mettre en avant sa maîtrise de la langue française (qualité de la rédaction, absence de fautes d'orthographe...)
- Disposer d'une culture professionnelle actualisée

► **Sur le fond :**

Il convient de :

- Faire preuve d'une bonne argumentation, claire et concise en évitant le verbiage.
- Répondre à un questionnement précis par une réponse unique.

- Utiliser les annexes comme support à la réflexion en évitant la paraphrase.
- Étayer les réponses par des exemples et/ou des connaissances professionnelles.
- Veiller à la pertinence des réponses et à leur cohérence par rapport au contexte.

► **Sur la forme**

Il convient de :

- Être très vigilant quant à l'orthographe, la grammaire et la syntaxe.
- Faire des efforts d'écriture (être lisible) et de présentation (utilisation de règle pour les tableaux)
- Traiter les dossiers dans l'ordre du sujet pour éviter les éparpillements de réponses et respecter la cohérence du sujet.

2.2 Épreuve d'analyse économique, juridique et managériale

2.2.1 Définition de l'épreuve

Durée : 4 heures – Coefficient 2

L'épreuve porte sur les connaissances économiques, touristiques, juridiques et de management indispensables à la compréhension de l'organisation et du fonctionnement des entreprises d'hôtellerie et de restauration. Elle est organisée sous forme d'une étude de cas ou d'une suite de dossiers indépendants, comportant éventuellement une documentation, et a pour objectif d'apprécier la culture du candidat, l'étendue de ses connaissances dans les domaines précédemment définis, ainsi que ses qualités intellectuelles à travers la clarté et la rigueur du travail présenté et la qualité de l'expression écrite.

2.2.2 Analyse de la session 2019

➔ Résultats de la session

Analyse	CAPLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	156	20
Moyenne des notes	10,71	10,14
Note la plus haute	17,5	15,5
Note la plus basse	3,25	3,25
Écart type	3,14	3,29

➔ Commentaires du jury

Le sujet de la session 2019 est disponible sur le site du ministère « Devenir enseignant » : <http://www.devenirenseignant.gouv.fr/cid141323/sujets-rapports-des-jurys-caplp-2019.html>

Le sujet porte sur un cas d'entreprise, le restaurant « La Table Dorvale », propriété du groupe « Bader vignoble », dont un des objectifs est de promouvoir les vins du domaine viticole « Bader Vignoble ».

Il s'agit de s'imprégner de l'approche progressive du cas et, grâce aux ressources documentaires, d'analyser la performance économique du restaurant « La Table Dorvale », de contribuer à la préparation du diagnostic de l'offre du restaurant et d'apporter un conseil au regard d'un projet d'ouverture d'un restaurant/boutique à Paris.

Dossier 1 - Analyse de la performance du restaurant « La Table Dorvale »

- **Objectifs** : réaliser une étude des performances de la SARL Tabdorv.
- **Supports** : les candidats disposent d'un tableau de bord partiellement renseigné à finaliser, d'informations de gestion : comptes de résultat de l'exercice 2018, extrait d'un interview du chef cuisinier du restaurant « La Table Dorvale » publié dans la presse locale.
- **Activités, observations et recommandations du jury** :

1.1 Rédiger une note structurée et argumentée d'une trentaine de lignes pour informer Alan Smith de l'évolution des performances de l'entreprise qu'il dirige et expliquer les raisons de cette évolution à partir du document 1 que vous aurez préalablement complété.

- Les tableaux de gestion et calculs ont été globalement bien réussis.
- L'analyse manquait trop souvent de structuration.
- De nombreuses fautes d'orthographe et de syntaxe ont été remarquées.
- Certaines copies manquent encore de lisibilité.
- Le nombre de lignes attendues a été globalement respecté.

Copies qui :

- présentaient l'intégralité des indicateurs et justifiaient de façon claire leurs calculs,
- réalisaient l'analyse des performances malgré les erreurs effectuées dans le tableau de bord,
- comportaient une structure (introduction, développement, conclusion) avec les deux périodes (progression et détérioration des indicateurs de performance).

Dossier 2 - Renouvellement de l'offre du restaurant « La Table Dorvale »

- ▶ **Objectifs** : envisager une évolution stratégique de l'offre du restaurant.
- ▶ **Supports** : pour réaliser ce travail, le candidat dispose d'informations utiles pour éclairer les choix stratégiques en cours dans le groupe Bader Vignoble et appréhender les attentes actuelles de la clientèle.
- ▶ **Activités, observations et recommandations du jury** :

2.1 Caractériser l'offre de restauration actuelle de la Table Dorvale. Présenter les atouts et les faiblesses de cette offre.

- La caractérisation manquait trop souvent de structure (introduction, indications claires du plan et conclusion).
- L'identification des forces et des faiblesses était trop superficielle.

Les copies qui :

- ont présenté cinq forces et cinq faiblesses au regard des annexes fournies,
- proposaient une présentation soignée,
- étaient structurées, avec une orthographe et un langage adaptés.

2.2 Réaliser, dans un tableau, une analyse présentant deux avantages et deux inconvénients d'une conversion complète du restaurant au végétarisme.

- Les tableaux de présentation ont été globalement bien réussis.
- Le nombre d'avantages et d'inconvénients a été respecté.

Les copies dont le candidat a proposé une réponse structurée avec une introduction, la définition du végétarisme, et les avantages et inconvénients sous forme de tableau.

2.3 Proposer une offre alternative au végétarisme complet susceptible d'augmenter la fréquentation du restaurant et son chiffre d'affaires. Argumenter votre réponse.

- Les réponses apportées manquaient de justification et d'argumentation.

Les copies qui ont proposé une offre cohérente avec une justification adaptée et bien argumentée.

Dossier 3 - L'ouverture d'un second restaurant à Paris

- ▶ **Objectifs** : proposer une démarche mercatique argumentée et déterminer un lieu d'implantation dans le cadre de l'ouverture d'un nouveau restaurant.
- ▶ **Supports** : pour réaliser ce travail, le candidat dispose d'un ensemble de ressources documentaires permettant d'approfondir sa réflexion.
- ▶ **Activités, observations et recommandations du jury** :

Activités demandées

Observations du jury

Copies valorisées

3.1 Présenter pour ce nouveau restaurant-boutique, une démarche mercatique pertinente en termes de produit, de prix, de communication et de distribution.

- Les réponses apportées manquaient parfois de clarté et de cohérence au regard du nouveau concept proposé.
- Certaines copies témoignaient une absence de maîtrise dans la démarche mercatique et son analyse.

Les copies qui :

- matérialisaient et présentaient une démarche mercatique cohérente, argumentée et bien précisée,
- proposaient une structure en mettant en avant les différents points de l'analyse et les variables mercatiques.

3.2 Indiquer, à partir des informations de l'annexe 9, si le prix du bien proposé dans l'annonce reproduite dans l'annexe 8 vous paraît adapté. Justifier votre réponse.

- Globalement le calcul du surcoût a été réussi.
- Peu d'argumentation construite justifiant ce surcoût.

Les copies qui mettaient en évidence un coût élevé et au moins deux arguments justifiant ce surcoût.

3.3 Comparer les deux annonces (annexe 8 et annexe 10) portant sur des locaux commerciaux et indiquer la solution que vous conseillerez à Alan Smith.

L'analyse comparative des deux biens n'a pas été toujours bien réalisée et présentée dans sa forme.
La sélection du bien n'a pas toujours été adaptée aux besoins identifiés.

Les copies qui :

- ont réalisé une comparaison pertinente des deux biens d'un point de vue de la localisation, de la superficie, du matériel et du prix,
- ont correctement sélectionné le bien et dont la justification est pertinente.

➔ Conseils donnés aux candidats pour les sessions ultérieures

En général, les membres du jury conseillent aux candidats une lecture globale du questionnement. Le sujet est une étude de cas dont l'ensemble des informations coexistent dans une approche globale, cohérente et progressive. De la compréhension de cette cohérence et de la logique du cas d'entreprise dépend la capacité à répondre de façon claire et pertinente aux différentes questions.

Il convient de :

- Lire le sujet dans sa globalité afin de comprendre la situation d'entreprise et d'intégrer sa logique.
- Travailler la maîtrise des concepts de base afin de pouvoir les transposer de façon concrète et pertinente.
- Disposer d'une culture hôtelière précise et actualisée.
- Respecter les consignes.
- Argumenter et justifier ses propos.
- S'entraîner à être synthétique, précis et à se centrer sur l'essentiel.
- Définir le concept à présenter avant de l'analyser et de l'argumenter.

► Sur la forme

- Faire des efforts d'écriture (être lisible), de présentation, d'expression (orthographe, grammaire, syntaxe).
- Se dispenser d'expressions familières, populaires, de remarques non adaptées à un concours de recrutement d'enseignants.
- Proscrire les sigles et les abréviations.
- Éviter d'utiliser plusieurs couleurs ou d'écrire au crayon à papier.
- Inscrire le numéro du dossier sur sa copie ainsi que les numéros des questions (en revanche recopier les questions est inutile).
- Être rigoureux et structuré en évitant de disperser les réponses d'un même dossier sur l'ensemble de la copie.
- Utiliser des schémas quand la réponse à apporter le permet.
- Penser à aérer les réponses en sautant des lignes (prévoir des paragraphes).

► Sur le fond

- Faire preuve d'une bonne argumentation, éviter le verbiage et la répétition de réponses identiques sur plusieurs questions.
- Ne pas répondre à une question où il faut prendre une décision en présentant un catalogue de solutions sans prendre position.

- Utiliser l'annexe comme un support à la réflexion en évitant la paraphrase du document fourni.
- Étayer la réponse par des exemples et/ou des connaissances professionnelles.
- Ne pas indiquer d'exemples personnels dans l'argumentation, ni apposer un quelconque élément d'identification sur un document à élaborer.
- Avoir une bonne maîtrise des connaissances d'économie, de droit et de management des entreprises.
- Veiller à la pertinence des réponses et à leur cohérence par rapport au contexte du cas.
- Argumenter et justifier toute réponse.

3/ L'admission

Les deux épreuves orales d'admission comportent :

- Une prestation du candidat sous des formes différentes (séquence pédagogique, réalisation d'un service, présentation...).
- Un entretien avec le jury qui permet d'évaluer la capacité du candidat à s'exprimer avec clarté et précision, à réfléchir aux enjeux scientifiques, didactiques, épistémologiques, culturels et sociaux que revêt l'enseignement du champ disciplinaire ou du domaine professionnel du concours.

3.1 Épreuve de mise en situation professionnelle

3.1.1. Définition de l'épreuve

Durée totale de l'épreuve : 6 heures – Coefficient : 5

L'épreuve consiste dans la réalisation d'une ou plusieurs prestations didactisées et dans l'auto-évaluation de la séquence de formation proposée.

L'épreuve comporte trois phases :

- **Phase 1 (durée 1h30)** - Conception d'une séquence pédagogique relative au référentiel du diplôme de Baccalauréat Professionnel « Commercialisation et Services en Restauration » et inscrit dans des progressions disciplinaires fournies ou à définir.

Le sujet précise, en outre, les mises en situations professionnelles que le candidat effectue devant le jury. Les situations de travail réelles visent à apprécier les aptitudes du candidat à conduire des séquences mobilisant les savoirs, savoir-faire et savoir-être caractéristiques des domaines professionnels de l'option, dans le respect de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité au travail. Les mises en situations professionnelles sont réalisées dans des ateliers adaptés, en présence ou non de commis.

- **Phase 2 (durée 4 heures)** - Réalisation en présence du jury de travaux réels avec un commentaire des pratiques mises en œuvre.

Phase 2-1 (2 heures) - En présence de la commission d'interrogation, le candidat réalise avec deux ou trois élèves la mise en situation pédagogique, sous forme d'atelier expérimental, conçue lors de la phase 1. Cette partie comporte des échanges en langue anglaise.

Phase 2-2 (2 heures) - À partir de supports de vente, de contraintes économiques, organisationnelles et techniques, le candidat effectue, avec un commis, un service de plusieurs personnes réparties sur une ou plusieurs tables.

Le candidat réalise les activités dans des situations professionnelles définies par le sujet en cohérence avec la leçon à préparer. Le candidat peut accomplir des activités de restauration : vente, animation, préparations d'office, finitions en salle, manifestations particulières (lunch, banquet, cocktail...), organisation de réceptions, service du bar, analyse sensorielle des produits servis, contrôle des ventes et facturation, argumentation commerciale en français ou/et en anglais.

- **Phase 3 (durée 30 minutes dont 10 minutes d'exposé et 20 minutes d'entretien)** - Le candidat expose, dans un premier temps, les choix de nature pédagogique et didactique qu'il a opérés dans le traitement de sa séquence pédagogique et justifie ceux retenus lors des mises en situations professionnelles. Dans un deuxième temps, le jury approfondit avec le candidat les propositions exposées et élargit le questionnement en cohérence avec la séquence.

3.1.2. Analyse de la session 2019

➤ Résultats de la session

Mise en situation professionnelle	CAPLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	50	7
Moyenne des notes	11,21	11,51
Note la plus haute	18,80	14,70
Note la plus basse	6,20	6,20
Écart type	3,83	2,87

☛ Modalités d'organisation

Phase 1 : conception d'une séquence pédagogique

Le candidat prend connaissance du sujet précisant une mise en situation professionnelle comportant :

- une thématique d'atelier expérimental,
- un service de plusieurs tables (menu carte).

Le candidat doit concevoir la séquence pédagogique, sous forme d'atelier expérimental, selon les consignes énoncées dans le sujet. Pour cela, le candidat :

- doit intégrer une démarche pédagogique à mettre en œuvre dans le cadre de la formation et envisager le prolongement des compétences acquises lors de l'atelier expérimental durant le service,
- doit orienter ses choix pédagogiques selon les objectifs visés en tenant compte des matières d'œuvre et matériels mis à sa disposition pour l'atelier expérimental,
- peut s'appuyer sur la base documentaire fournie mais doit élargir sa réflexion à l'aide de ses connaissances et de sa culture en fonction de l'orientation donnée à sa séquence.

Les candidats disposent uniquement du matériel fourni par le centre :

- un poste informatique muni de la suite logiciel PACKOFFICE,
- une clé USB comprenant le référentiel de certification du baccalauréat professionnel « Commercialisation et Services en Restauration » en lien avec les travaux demandés, un canevas de fiche d'intention pédagogique, des annexes relatives au sujet et une source documentaire (textes, images, vidéos...), la liste des matières d'œuvre et matériels mis à sa disposition pour l'atelier expérimental.
- quelques référentiels « papier » sont mis à disposition des candidats.

Remarques :

- l'accès à internet n'est pas possible,
- un vidéo projecteur est mis à disposition des candidats dans la salle de mise en situation pédagogique,
- aucun document personnel n'est autorisé,
- la salle informatique est dotée d'imprimantes.

Phase 2 : réalisation en présence du jury de travaux réels et commentaire des pratiques mises en œuvre.

- 2.1 Situations pédagogiques/professionnelles

En présence de la commission d'interrogation, le candidat réalise avec trois ou quatre élèves la mise en situation pédagogique, sous forme d'atelier expérimental, conçue lors de la phase 1. Cette partie comporte des échanges en langue anglaise.

- 2.2 Mise en œuvre d'un service clientèle assistée d'un commis

Dans un premier temps : vérification et rectification par le candidat de la mise en place assurée par le centre.

Dans un second temps : service de 2 à 6 couverts répartis en une ou plusieurs tables.

Le candidat doit mobiliser ses savoirs, savoir-faire et savoir être caractéristiques du domaine professionnel de « Commercialisation et Services en Restauration ». Il doit également intégrer dans sa démarche la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité au travail, l'ergonomie et la connaissance du diplôme de la voie professionnelle tout en favorisant l'apprentissage des trois élèves et les activités du commis.

Phase 3 : le candidat expose, dans un premier temps, les choix de nature pédagogique et didactique qu'il a opérés dans le traitement de sa séquence pédagogique.

☛ Commentaires sur les prestations des candidats - Conseils et préconisations pour les sessions ultérieures

Phase 1 : conception d'une séquence pédagogique

- Points positifs :

Le jury apprécie les prestations de certains candidats ayant mis en évidence les aptitudes suivantes :

- présenter des documents clairs, structurés et exploitables,
- élaborer une fiche d'intention pédagogique pertinente, claire et adaptée à la séance demandée,
- proposer des ateliers respectant l'esprit de la « démarche expérimentale » et le thème proposé en adéquation avec le profil des élèves,
- intégrer la séance dans une situation professionnelle permettant l'approche de compétences transversales et en lien avec les compétences de gestion et de sciences appliquées,
- organiser une séance structurée.

- Points à améliorer

Le jury constate les points suivants :

- les compétences et objectifs ne sont pas clairement ciblés et identifiés,
 - le sujet est traité partiellement, la partie commercialisation, notamment, est souvent négligée ou oubliée,
 - le champ des compétences proposées est trop restreint et les objectifs sont trop souvent inexistantes,
 - la sélection des produits et ressources utilisés n'est pas toujours annoncée,
 - les phases de synthèse ne sont pas identifiées et détaillées,
 - le suivi des apprentissages durant la séance n'est pas anticipé.
- **Conseils**
 - procéder à une lecture attentive du sujet afin de mieux définir les objectifs d'apprentissage notamment en termes de compétences à travailler,
 - organiser efficacement la séance prévue avec les élèves,
 - renseigner la fiche d'intention pédagogique avec les divers éléments suivants (objectifs, étapes, supports professeur et supports élèves, activités professeur et élèves...) sans oublier le décompte horaire,
 - proposer une approche de différentes compétences transversales et le lien avec les compétences abordées en sciences appliquées et gestion,
 - sélectionner et exploiter les produits, les matériels et les ressources documentaires parmi ceux mis à disposition de façon avisée et pédagogique,
 - viser, selon le sujet, l'approche de compétences des 5 pôles,
 - exploiter et utiliser les ressources documentaires proposées (textes, photos, vidéos, cartes,...), en particulier lorsque le sujet ne contient pas de matière d'œuvre,
 - prévoir un temps pour relire et corriger les documents qui seront distribués aux élèves et aux membres du jury,
 - préparer l'intervention en langue anglaise au cours de la séance en envisageant une activité pertinente et adaptée au sujet (durant l'atelier expérimental ou la passation des consignes avec le commis),
 - veiller au positionnement des élèves et envisager la séance comme un espace privilégié d'expérimentation, de recherche, de réflexion, d'analyse, lors d'activités variées permettant aux élèves de s'approprier les techniques, les compétences et les savoirs associés visés,
 - s'appuyer sur la présentation de la démarche expérimentale proposée dans le guide d'accompagnement pédagogique (mis en ligne sur le site du centre de ressources nationales en hôtellerie – restauration (CRNHR) : <http://www.hotelier-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1902>)

Phase 2 : réalisation en présence du jury de travaux réels et le commentaire des pratiques mises en œuvre.

Réalisation de l'atelier expérimental (2 h)

- **Points positifs :**

Le jury apprécie les prestations de certains candidats ayant mis en évidence les capacités et les aptitudes suivantes :

- adopter une démarche expérimentale intégrée et la mettre en œuvre,
- proposer une diversité d'expérimentations et d'activités,
- réaliser une animation dynamique et gérer le groupe avec conviction,
- faire preuve d'une écoute attentive des réponses / observations / positionnement des élèves tout en les sollicitant de manière adaptée en renforçant leur intérêt, en suscitant et en valorisant leurs interventions,
- respecter scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité.

- **Points à améliorer :**

Le jury regrette les points suivants :

- connaissances professionnelles peu approfondies et parfois erronées (produits, méthodes d'élaboration...),
- confusion entre démonstration, pédagogie par l'erreur et expérimentation,
- recours maladroit à la démarche expérimentale : partiellement abordée et trop directive,
- proposition de séance relevant davantage de la technologie que de l'atelier expérimental,
- utilisation inadaptée ou inexistante des outils mis à disposition dans l'atelier (produits, matériels, vidéoprojecteur et tableau),
- utilisation trop succincte, inadaptée ou maladroite des documents ressources à disposition sur la clef USB.
- animation peu vivante ou trop directive qui ne permet pas la participation active des élèves,
- mise en activité des élèves non pensée et trop restreinte,
- communication orale médiocre : rythme, niveau de langage, vocabulaire professionnel,
- consignes proposées aux élèves non concises pouvant éventuellement être sources d'erreurs,
- démarche qualité souvent occultée (gestion quantitative et qualitative des produits),

- remédiation tardive voire inexistante,
 - synthèses souvent partielles voire inexistantes,
 - maîtrise insuffisante de la langue anglaise professionnelle,
 - passation des consignes au commis manquant de clarté, de précision et de pertinence,
 - lien faible, voire inexistant, entre le thème abordé en atelier expérimental et le menu.
- Conseils en amont de l'épreuve :
 - s'approprier la dimension pédagogique en amont des épreuves, notamment l'animation de séances d'atelier expérimental : immersion en milieu de formation (lycée professionnel, CFA), observation de séances, étude approfondie du référentiel...
 - se préparer à l'animation de différentes activités (jeux de rôles, analyses sensorielles...) pouvant être proposées lors d'une séance d'atelier expérimental,
 - enrichir sa culture professionnelle,
 - se préparer à une intervention en anglais de quelques minutes.
 - Conseils lors de l'épreuve :
 - proposer une accroche et un lancement de cours pertinents et dynamiques,
 - prendre le temps d'organiser la salle de classe afin de faciliter les activités envisagées,
 - mettre l'élève en activité et/ou en réflexion afin de l'amener à identifier la finalité de la séance et les objectifs d'apprentissage,
 - utiliser efficacement les documents conçus lors de la phase de conception pédagogique,
 - utiliser de façon pertinente et réfléchie les outils mis à disposition : produits, matériels (professionnels et pédagogiques) et tableau,
 - vérifier régulièrement l'appropriation des acquisitions des élèves,
 - faire un lien pédagogique entre la séance d'atelier expérimental présenté et le service à effectuer,
 - être vigilant à l'intérêt et au positionnement des élèves lors des différents ateliers,
 - vérifier les acquis des élèves en fin de séance et réaliser une synthèse,
 - respecter les règles d'hygiène et de sécurité,
 - trouver le moment opportun lors de l'épreuve pour s'exprimer en anglais afin de valoriser ses compétences linguistiques professionnelles,
 - passer des consignes de service au commis claires, précises et pertinentes.

Mise en œuvre du service (2 heures)

- Points positifs
- Le jury apprécie les prestations de certains candidats mettant en évidence les capacités et les aptitudes suivantes :
- encadrement discret, courtois, encourageant, efficace, bienveillant et professionnel du commis,
 - sens commercial et communication adaptée,
 - soin apporté au service,
 - maîtrise des techniques professionnelles de base et spécifiques imposées,
 - intégration des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie,
 - posture professionnelle adaptée,
 - respect du temps imparti,
 - mise en œuvre d'une stratégie commerciale lors de la prise de commande des mets afin de laisser un choix aux clients des deux tables.
- Points à améliorer :
- Le jury regrette les points suivants :
- tenue professionnelle parfois non conforme,
 - manque d'approche commerciale et de communication avec la clientèle,
 - présentation succincte des mets et boissons servis aux clients,
 - bases de service non acquises,
 - gestes techniques professionnels trop souvent mal maîtrisés,
 - règles d'hygiène et de sécurité pas toujours respectées,
 - sollicitation insuffisante ou inadaptée du commis,
 - démarche formatrice du commis insuffisante,
 - peu d'anticipation lors du service.
 - absence du petit matériel de base indispensable au service en restaurant gastronomique : linceuls, sommelier, carnet de bons, stylos, boîte d'allumettes, couteaux de découpe...
 - manque de stratégie commerciale lors de la prise de commande,
 - qualité de service ne correspondant pas aux standards de la restauration gastronomique,

- manque de discernement dans l'utilisation des produits mis à disposition pour des préparations spécifiques.
- Conseils
 - maîtriser les techniques de service,
 - se rapprocher du milieu professionnel afin d'appréhender les différents concepts de restauration,
 - apporter une vigilance dans le choix de sa tenue professionnelle,
 - prévoir le matériel nécessaire aux éventuelles préparations : limonadier, couteaux de découpe, tablier...
 - adopter une posture professionnelle et ergonomique,
 - adapter la mise en œuvre du service au concept professionnel et aux objectifs du sujet,
 - utiliser un vocabulaire technique professionnel adapté,
 - maîtriser et valoriser les techniques de vente et de communication,
 - répartir judicieusement les tâches avec le commis, se positionner en qualité de formateur et de professionnel durant le service,
 - utiliser les produits à bon escient.

Phase 3 : exposé et entretien avec la commission d'interrogation

- Points positifs

Le jury apprécie les prestations de certains candidats ayant mis en évidence les capacités et les aptitudes suivantes :

 - auto-analyse objective et argumentée,
 - exposé structuré avec une expression adaptée expliquant les choix retenus sur le plan pédagogique,
 - capacité à se remettre en question avec des échanges constructifs,
 - échange ouvert et authentique.

- Points à améliorer

Le jury regrette les points suivants :

 - absence de structure de l'exposé,
 - auto-analyse sommaire ou incohérente,
 - absence de justification des choix didactiques et pédagogiques réalisés,
 - peu ou pas de remise en question et absence de solutions proposées en réponse à l'analyse réflexive,
 - niveau de langage inadapté, peu explicite et/ou non maîtrisé,
 - temps imparti non respecté.

- Conseils
 - s'entraîner à mener un exposé et un entretien (réaliser un plan, se chronométrer, s'enregistrer, se filmer...),
 - pratiquer régulièrement l'analyse réflexive de ses activités,
 - analyser sa prestation afin de repérer les temps forts mais aussi les fragilités lors des différentes phases ; cette réflexion permettra d'alimenter l'exposé en mettant en avant les points positifs, en proposant des remédiations nécessaires et en justifiant ses choix pédagogiques et didactiques,
 - se remettre en question et proposer des solutions adaptées en rapport avec sa critique.

Remarques :

- ❖ Il est nécessaire de rappeler que la réussite au concours passe par une préparation personnelle aux différentes étapes de l'épreuve. Certains candidats ont su tenir compte des recommandations des sessions précédentes. D'autres n'ont pas pris la mesure des différentes étapes de l'épreuve et de leurs contraintes. Les candidats doivent intégrer lors de leur prestation les dimensions techniques, professionnelles et pédagogiques.
- ❖ Tout au long de l'épreuve, le candidat doit valoriser ses compétences au niveau pédagogique et sur le plan professionnel.

3.2 Épreuve d'entretien à partir d'un dossier

3.2.1. Définition de l'épreuve

L'épreuve consiste en l'exploitation didactique d'un contexte professionnel situé dans les champs d'activité correspondants à l'option du concours. Elle prend appui sur un dossier documentaire de dix pages maximum (hors annexes) réalisé par le candidat, à partir d'une observation réalisée dans le cadre de sa formation ou dans le cadre d'une expérience professionnelle réelle.

Le sujet, proposé par le jury à partir du dossier, précise le contexte et les conditions de l'enseignement envisagé.

Au cours de son exposé, le candidat :

- présente ses réponses au sujet,
- justifie les orientations qu'il privilégie.

L'entretien qui lui succède permet au jury d'approfondir les points qu'il juge utile. Il permet, en outre, d'apprécier la capacité du candidat à :

- prendre en compte les acquis et les besoins des élèves,
- se représenter la diversité des conditions d'exercice de son métier futur,
- connaître de façon réfléchie le contexte dans ses différentes dimensions (classe, équipe éducative, établissement, institution scolaire, société) et les valeurs qui le portent, dont celles de la République (notamment les thématiques de la laïcité et de la citoyenneté).

3.2.2. Analyse de la session 2019

➤ Résultats de la session

Entretien à partir d'un dossier	CAPLP	CAFEP
Nombre de candidats présents	51	7
Moyenne des notes	10,61	10,57
Note la plus haute	19	18
Note la plus basse	2	4
Écart type	4,66	5,09

➤ Modalités d'organisation

Quelques précisions sur l'élaboration du dossier :

- Sur la forme :
 - le dossier doit comporter un sommaire et une page de garde sur laquelle sont indiqués l'identification du candidat (nom, prénom et numéro d'inscription) et un titre ;
 - la composition du dossier est limitée à une dizaine de pages,
 - le nombre d'annexes doit être limité au strict nécessaire,
 - le candidat doit réaliser deux exemplaires et les transmettre à l'établissement organisateur du concours dans les délais annoncés.
- Sur le fond :
 - c'est un document personnel qui doit refléter l'implication du candidat dans les actions présentées en lien avec le cœur du métier,
 - le candidat doit illustrer et étayer son propos en se référant à des situations professionnelles issues de son expérience,
 - le dossier peut comporter une conclusion proposant une perspective de transposition pédagogique.

Préparation en loge (durée 2h00)

À l'entrée en loge, le candidat se voit remettre un exemplaire de son dossier ainsi qu'une fiche correspondant au travail demandé. Cette fiche s'appuie sur le dossier professionnel du candidat, à partir duquel **une production est demandée par le jury**. La réponse attendue doit prendre la forme d'une ressource pédagogique ou d'un support d'évaluation proposé dans une situation pédagogique ciblée, en lien avec la thématique abordée par le candidat dans son dossier.

Par « ressource pédagogique ou support d'évaluation », il faut entendre tout support (élèves ou enseignants) qui s'inscrit dans un processus d'apprentissage et d'évaluation. Ce support peut s'appuyer sur un partenariat, une visite, une co-animation, une animation en discipline non linguistique, une séquence d'enseignement ...

Il est mis à disposition du candidat les référentiels (baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration », CAP « commercialisation et services en restauration ». Aucun support, autre que ceux présentés dans le dossier, ne doit être utilisé pendant la préparation, ni au cours de l'exposé ou de l'entretien.

À l'issue de ce temps de préparation, le candidat s'entretient avec le jury selon l'articulation présentée ci-dessous.

Deuxième partie : soutenance de dossier, suivie d'un entretien avec le jury Durée 1 h

- Phase 1 : présentation

Durant cette phase, le candidat expose de manière structurée la réponse au sujet proposé, en s'appuyant sur des textes réglementaires, sur ses connaissances personnelles et/ou son vécu professionnel. Le candidat est invité à :

- se présenter succinctement,
- rappeler brièvement la situation professionnelle sur laquelle sera fondée l'exploitation pédagogique et éducative,

- répondre précisément au sujet proposé par le jury en exposant la ressource ou le support d'évaluation tout en justifiant ses choix pédagogiques, éducatifs.... Cette partie est un élément central de la soutenance.

- Phase 2 : entretien

L'entretien permet au jury d'approfondir les points qu'il juge utile. Il permet, en outre, d'apprécier la capacité du candidat à :

- prendre en compte les acquis et les besoins des élèves,
- se représenter la diversité des conditions d'exercice de son métier futur,
- en connaître de façon réfléchie le contexte dans ses différentes dimensions (classe, équipe éducative, établissement, institution scolaire, société) et les valeurs qui le portent, dont celles de la République (notamment les thématiques de la laïcité et de la citoyenneté).

Remarque :

- Les dossiers doivent être déposés au secrétariat du jury **cinq jours francs** au moins avant le début des épreuves d'admission.
- Cette épreuve orale est d'un seul tenant.

⇒ **Conseils et préconisations pour les sessions ultérieures**

Bon nombre de candidats ont suivi avec pertinence les conseils donnés dans les précédents rapports de jurys, il est regrettable que d'autres n'aient pas pris en compte les constats effectués par les commissions d'interrogation et les préconisations proposées.

- **Le dossier**

Choix du thème pour constituer le dossier :

Le jury rappelle aux candidats l'intérêt de s'appuyer sur la diversité de leur parcours professionnel pour repérer un thème pertinent. Celui-ci doit être en lien avec les métiers de l'hôtellerie restauration et non périphériques, et permettre la mise en valeur de la culture professionnelle et technique du candidat.

Contenu du dossier :

Conformément à la définition de l'épreuve, seules quelques pistes de didactisation de la situation professionnelle doivent être abordées succinctement en conclusion. Le dossier ne doit pas comporter d'analyse pédagogique, ni de support pédagogique. La mention des sources de la documentation éventuelle proposée s'impose (en conformité à la réglementation sur les droits d'auteur en vigueur).

- **L'épreuve**

Lors de la présentation par le candidat :

- le jury a constaté à plusieurs reprises une mauvaise gestion du temps : un temps trop long a été consacré à la présentation linéaire du dossier voire du parcours du candidat au détriment de la réponse au sujet proposé. Le jury espère une optimisation et une utilisation à bon escient du temps de présentation,
- l'animation pédagogique envisagée par le candidat doit être en relation avec le contexte et les conditions d'enseignement proposés dans le sujet,
- le candidat doit mettre à profit le temps de préparation pour traiter le sujet, structurer son exposé et produire les ressources demandées,
- le jury conseille aux candidats de s'appuyer sur leur dossier pour répondre à la question posée,
- il n'est pas attendu de présentation avec un outil numérique au cours de cette épreuve.

Lors de l'entretien avec le jury :

- si certains candidats ont une bonne culture de la voie professionnelle et des référentiels de formation, d'autres, en revanche, n'en possèdent qu'une représentation très approximative et ne peuvent pas en conséquence apporter des réponses pertinentes aux questions posées,
- le jury attend du candidat une bonne capacité d'écoute et de réflexion ainsi qu'une réactivité propice à un échange dynamique et constructif,
- le jury apprécie particulièrement les capacités d'analyse, de communication et d'argumentation des candidats.

Le jury conseille aux candidats :

- de maîtriser le vocabulaire tant pédagogique que professionnel,
- de proposer des réponses claires et structurées qui attestent de leur capacité d'analyse et de synthèse,
- de prendre en compte la diversité des élèves et les besoins des élèves lors de la construction de situations d'apprentissage,
- d'être capable de justifier et d'argumenter les choix de certaines stratégies et modalités pédagogiques (exemples : co-animation, activités de projet, partenariat, visite d'entreprise, type de séquence d'enseignement, ...),

- d'envisager l'exploitation des outils numériques « actuels » dans le cadre de leur enseignement,
- d'adopter une attitude et une posture en adéquation avec le métier d'enseignant,
- d'utiliser un niveau de langage approprié à l'épreuve de ce concours,
- de s'appuyer sur leur vécu dans le monde de l'entreprise ou de l'enseignement pour mieux appréhender l'épreuve orale.

3.3 Recommandations générales

Le jury recommande aux candidats de prendre connaissance des textes réglementaires récents, notamment celui concernant le **référentiel des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation**. Il est essentiel également que les candidats s'informent de la modification des diplômes de la filière professionnelle et portent une réflexion sur l'évolution des métiers de la restauration.

Le jury conseille aux candidats de constituer une source documentaire. Il est essentiel que les candidats consultent :

- · le site du ministère de l'éducation nationale :
<http://www.education.gouv.fr/>
- · le centre de ressources nationales en hôtellerie – restauration (CRNHR) :
<http://www.hotellerierestauration.ac-versailles.fr/>

La lecture des guides d'accompagnement des référentiels de CAP et du baccalauréat professionnel « Commercialisation et services en restauration » constitue un minimum.

Une veille de l'actualité du monde de l'éducation est recommandée.

Il est conseillé aux candidats n'ayant pas ou peu d'expérience de l'enseignement de se rapprocher d'un établissement pour s'imprégner de l'environnement scolaire et ainsi mesurer la dimension pédagogique attendue d'un enseignant en lycée professionnel.

Le jury encourage les candidats à s'informer sur le rôle et les missions des différents acteurs et partenaires du système éducatif. Une rencontre avec les membres de la communauté éducative peut aider les candidats dans leur réflexion afin de l'adosser à des situations concrètes en vue de résoudre la problématique posée.

Le jury apprécie la prise en compte par les candidats du parcours global de formation de l'élève dans ses dimensions pédagogique et éducative.

CAPLP EXTERNE - SECTION : HÔTELLERIE RESTAURATION
OPTION : SERVICE ET COMMERCIALISATION - SESSION 2018

Le jury précise que la session 2018 du CAPLP hôtellerie restauration option service et commercialisation se déroule selon la réglementation suivante :

JORF n° 0099 du 27 avril 2013 - Arrêté du 19 avril 2013 fixant les sections et les modalités d'organisation des concours du certificat d'aptitude au professorat de lycée professionnel - NOR: MENH1310122A

ÉPREUVE PRATIQUE D'ADMISSION – Coefficient 5

L'épreuve comporte trois phases :

Phase 1 - Conception d'une séance pédagogique

Durée 1 h 30

Le candidat prend connaissance du sujet précisant une mise en situation professionnelle comportant :

- une thématique d'atelier expérimental à concevoir (phase 1) puis à réaliser avec 2 ou 3 élèves (phase 2.1),
- un service de deux tables (menu carte) à mettre en œuvre avec l'aide d'un commis (phase 2.2).

Le candidat doit concevoir la séance pédagogique, sous forme d'atelier expérimental, selon les consignes énoncées dans le sujet.

Pour cela, le candidat :

- doit proposer une démarche pédagogique à mettre en œuvre dans le cadre de la formation
- doit envisager **l'exploitation durant le service des compétences acquises par les élèves lors de l'atelier expérimental**,
- doit fixer des objectifs en lien avec le référentiel et orienter ses choix pédagogiques en tenant compte des matières d'œuvre et matériels mis à sa disposition pour l'atelier expérimental,
- peut s'appuyer notamment sur la base documentaire fournie pour conforter ses connaissances et illustrer son intervention face aux élèves. Il doit cependant élargir sa réflexion à l'aide de ses connaissances et de sa culture en fonction de l'orientation donnée à sa séance.

Les candidats disposent uniquement du matériel fourni par le centre :

- un poste informatique muni de la suite logiciel **PACKOFFICE**, équipé d'un casque,
- une clé USB comprenant le référentiel du baccalauréat professionnel « Commercialisation et Services en Restauration », un canevas de fiche d'intention pédagogique et des ressources documentaires (textes, images et vidéos),
- un référentiel en version papier.

Remarques :

- l'accès à internet n'est pas possible,
- aucun document personnel n'est autorisé,
- la salle informatique est dotée de deux imprimantes : il est essentiel que le candidat indique en pied de page son numéro d'anonymat ainsi que la date et l'heure de réalisation des travaux.

Phase 2 - Réalisation par le candidat, en présence du jury, des activités réelles

Durée 4 h

2.1 - Situations pédagogiques/professionnelles : 2 h

- Réalisation de la mise en situation pédagogique avec deux ou trois élèves, sous forme d'atelier expérimental, conçue lors de la phase 1 (1 h 50).
- Sélection du commis et passage des consignes (10 min).

En plus des ressources indiquées, le candidat dispose d'un ordinateur et d'un vidéoprojecteur.

2.2 Mise en œuvre d'un service clientèle assistée d'un commis : 2 h

- Vérification et rectification par le candidat de la mise en place assurée par le centre.
- Service de 6 couverts répartis sur deux tables.

Attention : le candidat doit veiller à proposer quelques échanges en langue anglaise avec son (ses)élève(s) au moment de son choix durant la phase 1 ou 2 de l'épreuve (situation pédagogique, passation des consignes...).

Remarques :

Tout au long de la séance, le candidat doit :

- intégrer dans sa démarche la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité au travail, d'ergonomie,
- mobiliser ses savoirs, savoir-faire et savoir-être du domaine professionnel de service et commercialisation,
- intégrer les enjeux scientifiques, didactiques, culturels et sociaux du champ professionnel du concours.
- favoriser, par ses choix pédagogiques, les apprentissages du commis et des élèves en adéquation avec le diplôme préparé.

Phase 3 - Exposé et entretien avec la commission d'interrogation

Durée 30 min

- **Exposé (10 min) :** le candidat expose et justifie, dans un premier temps, les choix pédagogiques et didactiques opérés lors des différentes phases.
- **Entretien (20 min) :** dans un deuxième temps, le jury approfondit avec le candidat les propositions exposées et échange sur la prestation réalisée.

Sujet n° 1

Dans le cadre de votre fonction d'enseignant, vous avez en charge une classe de première baccalauréat professionnel « Commercialisation et Services en Restauration ».

Ce jour, vous devez :

- préparer puis animer une séance d'atelier expérimental avec les élèves,
- prendre en charge un service avec un commis.

L'ensemble de ces activités se déroule dans le cadre du contexte professionnel suivant :

Restaurant gastronomique L'ÉPICURIENNE

Phase 1 – conception d'une séance pédagogique

- **Contexte** : dans le cadre de votre stratégie globale de formation, vous avez retenu comme thème de votre séance d'atelier expérimental :

Valoriser le fromage au restaurant

C'est pourquoi, vous décidez, durant cette phase 1, de :

- **élaborer** une fiche d'intention pédagogique,
- **préparer** les supports pour l'animation de votre séance

➔ Quelques recommandations :

À l'issue de la phase 1, n'oubliez pas de remettre à la commission d'interrogation votre fiche d'intention pédagogique dûment complétée (possibilité d'utiliser la trame fournie sur la clé USB).

Phase 2 – Réalisation par le candidat, en présence du jury, des activités réelles

Vous devez durant cette phase 2 :

- **réaliser** la mise en situation pédagogique avec trois élèves.
- **sélectionner** le commis et **passer** les consignes pour le service.
- **assurer** la mise en œuvre du service pour six couverts (une table de deux et une de quatre) assisté du commis.

Vous disposez de la carte des mets

Feuilleté d'asperges, sauce mousseline (3 portions) (à l'assiette)	ou	Salade de chèvre chaud vinaigrette au miel (Dresser la salade et réaliser la vinaigrette) (3 portions)
Escalope de volaille vallée d'Auge Pommes fondantes (3 portions) (flambage et finition en salle)	ou	Filet de cabillaud au cidre de Normandie Riz basmati et flan de carottes (3 portions) (à l'assiette)
Plateau de fromages (3 portions) (au guéridon)	ou	Crème brûlée (3 portions) (à l'assiette)

➔ Quelques recommandations :

Avant et pendant le service, vous devez :

- vérifier et rectifier la mise en place réalisée par le centre ; vous serez assisté(e) du commis,
- accueillir les clients,
- prendre la commande des mets et boissons ; proposer des accords avec les mets servis à partir des supports de vente fournis par le centre,
- assurer avec l'aide de votre commis le service des mets et boissons froides,
- réaliser les dressages, les finitions et les flambages des mets,
- servir les différentes boissons chaudes,
- prendre congé.

Phase 3 - Exposé et entretien avec la commission d'interrogation

À l'issue du service, vous réalisez la phase 3 de l'épreuve ; celle-ci est composée de :

- l'exposé de 10 minutes,
- l'entretien de 20 minutes.

Matériels et matières d'œuvre
mis à disposition des candidats

Sujet n° 1

1/ Liste du matériel et mobilier mis à disposition au sein des salles des Ateliers Expérimentaux

	<i>Matériel et mobilier de base</i>	<i>Matériel et mobilier spécifique au sujet</i>
Mobilier	<ul style="list-style-type: none"> ↻ 1 tableau blanc 4 feutres (4 couleurs) ↻ 1 table avec une mise en place à la carte pour 2 personnes ↻ 1 table et 2 chaises pour les membres du jury avec verres et bouteilles d'eau ↻ 4 tables et 4 chaises pour les élèves (voir plan) ↻ 1 table pour la partie hébergement ↻ 1 table non nappée pour disposer le matériel et les produits en fonction du sujet ↻ 1 guéridon nappé 	↻
Vaisselle et verrerie	<ul style="list-style-type: none"> ↻ 6 assiettes plates ↻ 6 assiettes à entremets ↻ 6 assiettes creuses ↻ 6 verres INAO ↻ 6 verres à eau ↻ 6 grands couverts ↻ 6 couverts à entremets ↻ 10 pinces 	↻
Petits matériels	<ul style="list-style-type: none"> ↻ 1 crachoir ↻ 2 seaux à vin ↻ 1 carafe à décanter ↻ 1 carafe à eau ↻ 1 plateau ↻ 1 corbeille à pain ↻ 1 planche à découper 	<ul style="list-style-type: none"> ↻ Ardoise ou autre ↻ balance ↻ Plateau de fromage
Linge	<ul style="list-style-type: none"> ↻ 4 serviettes blanches en tissu ↻ 2 torchons 	↻
Accessoires divers	<ul style="list-style-type: none"> ↻ 1 boîte d'allumettes (petit format) ↻ 10 cuillères à café jetables ↻ 10 gobelets en plastique 	↻
Hygiène	<ul style="list-style-type: none"> ↻ 1 boîte de lingettes ↻ 1 boîte de gants jetables ↻ Sacs poubelle 50 L 	↻

Liste de la matière d'œuvre mise à disposition au sein des salles des Ateliers Expérimentaux

Matière d'œuvre	Quantité
Fourme d'Ambert	200 g
Camembert de Normandie	1/2 pièce
Selles- sur- Cher	1 pièce
Chèvre frais	200 g
Comté	200 g
Munster	200 g
Ossau Iraty	200 g
Miel	50 g
Marmelade d'orange	50 g
Confiture de cerise noire	50 g
Confiture d'abricot	50 g
Pâte de coing	50 g
Abricots secs	60 g
Cerneaux de noix	50 g
Raisins secs	50g
Pomme royal gala	1 pièce
Pomme Granny Smith	1 pièce
Melon	1/4 pièce
Pain baguette	1/2
Cerfeuil	1/8 de botte
Ciboulette	1/8 de botte
Échalote	1 pièce
Cumin	PM
Céleri branche	1 branche